

パリッと食感が楽しい！フレンチシェフが手掛ける、夏フルーツたっぷりの
まるでケーキのような新感覚かき氷「Paris 氷」が
「THE LIVELY 大阪本町」にて2024年7月1日より期間限定で新登場！

株式会社グローバルエージェンツ（本社：東京都渋谷区、代表取締役：山崎剛）は、全国に6ブランド12棟1,200室のブティックホテル、ライフスタイルホテルを展開するLIVELY HOTELS (<https://livelyhotels.com/>) を運営しています。このたび、ライフスタイルホテル「THE LIVELY 大阪本町」では、2024年7月1日(月)～2024年9月30日(月)に、夏季限定スイーツ「Paris 氷 (パリ氷)」を宿泊プラン、ルームサービス、カフェにて販売いたします。



この道20年のフレンチシェフが手掛ける新感覚かき氷が登場！

THE LIVELY 大阪本町では昨秋から「エモード（エモーショナル×モード）」をコンセプトに、ホテルオリジナルスイーツをお楽しみいただきながら、食を通して新しいホテルステイを提案しております。この道20年のフレンチシェフが手掛けるトレンドを先取りしながらもクラシックな、ゲストの皆様の心を動かす独創的で洗練されたスイーツは、思わず写

真を取りたくなるような見た目だけでなく、シェフこだわりのフレンチのエッセンスを加えた本格的な味が特徴です。この夏、日本の夏の風物詩である「かき氷」とフランス菓子「アントルメグラッセ（アイスクーキ）」を掛け合わせた、新感覚のかき氷を2種類ご用意しました。自家製のレモンとミントのグラニテをベースに、旬の桃やマンゴーを加え、全体をクリームで包み込みました。ミルフィーユやタルト生地のパリッとした食感がアクセントとなり、一口ごとに異なる食感や風味をお楽しみいただけます。フレンチシェフの発想が光る、THE LIVELY 大阪本町でしか味わえない、この夏限定のハイブリッドスイーツをぜひご堪能ください。

「桃のコンポートとミルフィーユ」



ピーチ・メルバからインスピレーションを受けた一品。

ピーチメルバの桃・フランボワーズ・バニラクリームを基本に、レモンとフレッシュハーブのベルベヌやミントが効いた爽やかなグラニテに、パイ生地やゼリー、バニラクリームを加えてバランスの取れた味わいに。さらに、ごろっとした桃やパリッと食感が楽しいミルフィーユをトッピングしました。



「トロピカルフルーツとギモーヴ」



タルト・オー・シトロンからインスピレーションを受けた一品。

タルト・オー・シトロンのレモンクリーム・タルト生地・メレンゲを基本に、レモンとフレッシュハーブのベルベータやミントが効いた爽やかなグラニテに、旬のフルーツのマンゴーやパッションフルーツを加えました。さらに、焼き色のついたふわっとした食感のギモーヴをトッピングしました。

<商品概要>

【期間】2024年7月1日（月）～2024年9月30日（月）

【料金】「Paris 氷」1,200円（税込）

【提供場所】THE LIVELY BAR、ルームサービス（宿泊者向け 15:00-21:00）

※THE LIVELY BAR カフェ利用可能時間 15:00-18:00（ラストオーダー17:30）



<宿泊プラン概要>

【期間】2024年7月1日（月）～2024年9月30日（月）

【プラン名】<2024 夏限定>フレンチシェフが考案した『フレンチ×アントルメ・グラッセ』かき氷付き（朝食付き）

【料金】2名1室 20,100円(税込)～

【予約 URL】 <https://bit.ly/4b36qpz>

※7月1日以降にご希望の宿泊日を設定してご確認ください。

※客室でお召し上がりいただきます。ご希望の方は15:00～18:00は14階バーでの提供も可能です。

※素泊まりプランもございます。詳細は予約サイトにてご確認ください。

■シェフについて

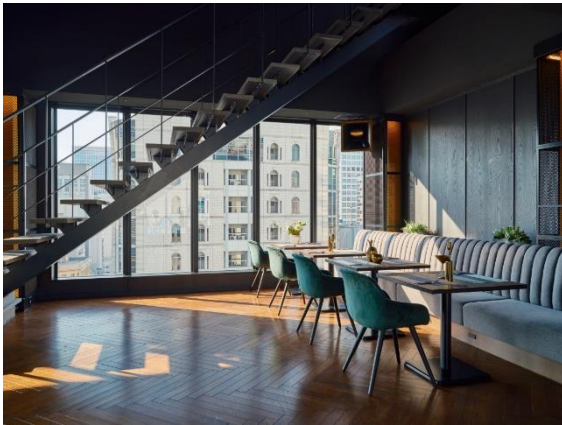
西浦幸平

神戸や大阪、フランスのレストランで修行を積み、淀屋橋のモダンフレンチ【ラ・シック】など大阪市内の数店舗のフレンチレストランで料理長を務める。その後、2019年12月に【THE LIVELY KITCHEN 大阪本町】の料理長就任。コース料理の前菜ではフレンチデリカテッセンで提供。料理はもちろんフレンチベースでクラシックとモダンの絶妙なバランスをとりつつ、日本の四季が育てた季節食材を活かしながら、素材の生命感と心が弾む料理を心がける。これまでの経験で培われたセンスと知識を駆使し、フランス料理をより身近に感じることができる THE LIVELY 大阪本町ならではの“カジュアルフレンチ”の魅力を伝えていく。



■カフェ利用ができるホテル最上階バー「THE LIVELY BAR」

ホテル最上階14階「THE LIVELY BAR」では15時～18時の間でカフェ利用が可能です。期間限定スイーツの他にも、ブラジルの伝統スイーツ「プリン」やティーカクテル、クリームソーダなどもお楽しみいただけます。太陽の光が差し込む開放的でデザイン性の高い非日常空間でカフェタイムをゆっくりとお楽しみください。



■THE LIVELY について

LIVELY HOTELS におけるフラグシップブランドで、東京、大阪、福岡にて展開中。

ホテルを「泊まる場所」から「世界中から人と情報と機会が集まる場所」へ。近年のホテルの提供価値は急速に変化し、ホテルに来る目的は大きく多様化しました。ホテルはもはや「泊まる場所」とどまらず、暮らす場所にもなり、仕事をする場所にもなり、食事やお酒を楽しむ場所にもなり、ファッションの発信場所にもなり、新しい文化が生まれる場所にもなり得る多様な存在になりました。弊社は、ライフスタイルホテル市場のフロントランナーとして、さらに市場を牽引していくべく、ホテルを「世界中から人が集まり、情報が集まり、機会が集まる場」と再定義し、THE LIVELY をより自

由で新たな発見に溢れるホテルにしていくことを目指します。

■THE LIVELY 大阪本町（ザ・ライブリー大阪本町） 施設概要

所在地 〒541-0054 大阪府大阪市中央区南本町 1-5-11

アクセス 中央線・堺筋線「堺筋本町駅」駅より徒歩 1 分 5 番出口

中央線・御堂筋線・四つ橋線「本町」駅より徒歩 10 分

Web : <https://www.livelyhotels.com/ja/thelivelyosaka/> Instagram : https://www.instagram.com/the_lively_osaka_honmachi/



■株式会社グローバルエージェンツについて

会社名 株式会社グローバルエージェンツ <http://global-agents.co.jp>

代表取締役 山崎 剛

本社所在地 〒150-0011 渋谷区東 1 丁目 29-3

■グローバルエージェンツが手がけるライフスタイル事業

LIVE : ソーシャルアパートメント 52 棟約 3,200 室を運営 <https://www.social-apartment.com/>

STAY : ライフスタイルホテル 12 棟約 1,200 室を運営。 LIVELY HOTELS <https://livelyhotels.com/>

WORK : ホテル一体型ワークプレイス「.andwork」を運営 <https://www.xandwork.com/>

DINE : ソーシャルアパートメント・ホテル併設の飲食施設として 12 店舗を運営

WASH : ソーシャルランドリー「Sooo LIQUID」を運営

LEARN : 弊社サービスの入居者や利用者に対して様々な成長や発見の機会を提供

■本リリースに関するお問い合わせは下記までお願い致します。

株式会社グローバルエージェンツ 広報担当：加納 / 森野

TEL : 080-3540-3767 (加納直通) / MAIL : pr@global-agents.co.jp